







# Menu du self

## Du 19 au 23 février 2024



- ❖ Lavage des mains conseillé avant d'entrer et à la sortie du self.
- ❖ Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du Chef de cuisine.

\* le menu est susceptible de changer en fonction des livraisons. Merci.

	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23 Menu végétarien
<b>Entrée</b>	Pâté en croute ☞ Surimi mayonnaise ☞ Salade verte	Feuilleté au fromage ☞ Salade nicette ☞ ☞ Salade verte	Salade de pâte au thon ☞ ☞ Mousse de foie ☞ Salade verte	Soupe de carottes au cumin ☞ ☞ Salade composée ☞ ☞ Salade verte
<b>Poisson/ Viande</b>	Filet de merlu à l'estragon ☞ ☞ Paupiette de veau au jus ☞	Filet de colin meunière ☞ Saumonette beurre noisette	Poisson au four ☞ Saucisse de Francfort ☞ Andouillette à la moutarde ☞	Tortelloni tricolorés au fromage
<b>Légumes</b>	Flan de légumes ☞ ☞ Pennes 	Haricots verts ☞ Riz tomate ☞	Chou braisé ☞ Pommes de terre façon grand- mère	Légumes gratinés
<b>Fromage ou Yaourt</b>	Fromage à la coupe  ☞ Yaourt	Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe  ☞ Fromage blanc 	Fromage à la coupe 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé ☞ Fruit de saison	Crumble aux pommes ☞ Fruit	Compotes ☞ Fruit de saison

La Principale

L'Adjointe-Gestionnaire

Claire LASSIAILLE

Camille GAUD